

JULIUS  
ROBERTS  
THE FARM  
TABLE

100 RECEPTEN VAN 'T LAND, ZO OP JE BORD

FONTAINE UITGEVERS



Voor oma, je aanstekelijke liefde voor koken was de inspiratie voor deze reis. Elk snufje zout, elke keer dat ik de kruidenkast opendoe en elke geplukte wilde paddenstoel doen me denken aan jou. We missen je ontzettend. Ik hoop dat het eten goed is daarboven!

INLEIDING 6

WINTER – 28

LENTE – 104

ZOMER – 168

HERFST – 234

DE BASICS – 306

REGISTER – 312

DANKWOORD – 318



## INLEIDING

Het is een ijzige wintermorgen. We zitten midden in een bitterkoude week, en de velden die zich voor mijn raam uitstrekken zijn bedekt met een zilveren ijsdeken. Ik zie de geiten samendrommen op een zonnig plekje in een poging een klein beetje warmte op te vangen. Er staat geen zuchtje wind. Het enige wat je hoort is het geluid van een dapper roodborstje dat de stilte doorboort als brekend glas. Mijn raam kijkt uit op de toegang naar de boerderij: drie veldesdoorns rond een veerooster dat geflankeerd wordt door een gammel hek waar zich een kluwen wilde rozen doorheen gevlochten heeft. Ik zie de gebruikelijke rommel die je op een boerderij tegenkomt: een rondslingerende bak, een paar roestige fietsen en bergen hekpaaltjes die tegen een oud varkenshok leunen waar nu een zwerfkat in woont. Ik zie mijn kippen in de bevroren grond krabben, met opgezette veren om zich te beschermen tegen de kou. Door een wirwar van takken ontwaar ik mijn schapen die op de velden grazen; hun zwarte wollen jassen als vegen houtskool boven kort groen gras. Er ligt een drukke dag voor me, met een kreuple geit die geholpen moet worden, hooiruiven om te vullen, een konijn dat een ravage heeft aangericht in mijn folietunnel, en zaden die ik voor komend jaar moet bestellen.

Het begon allemaal met vier varkens: Snap, Crackle, Pop en Alby. Ik werkte amper een jaar in het Londense restaurant Noble Rot en was net gaan beseffen dat het restaurantleven niet helemaal was wat ik wilde. Ik vond het leren, de teamspirit en de opwinding heerlijk, maar de superdrukke dagen, het slaapgebrek en de stress waren voor mij niet vol te houden. Noble Rot is een van die geweldige restaurants waar de keuken in wezen simpel is en waar alles draait om kwaliteitsingrediënten die je op hun best laat uitkomen. Ik was gefascineerd door onze chef-kok die constant op zoek was naar nieuwe leveranciers en de allerbeste producten: dagverse vis uit Cornwall die nog strak stond van de rigor mortis, groente van iemand die haar velden bewerkte en inzaaide met oude machines die nog door sterke paarden werden voortgetrokken, en een wildplukker die altijd de beste paddenstoelen wist te vinden. Elke dag verschenen er mensen met een twinkeling in hun ogen die dozen en kratten vol fantastische producten bij zich hadden. De sappigste tomaten die je ooit had gezien, kratten vol prikkende artisjokken, blauwgroene pompoenen met een zegel van rode was, en lammeren die altijd in een biologisch onderhouden weide hadden gestaan en in een rustig tempo gefokt waren. Dit bracht iets bij mij teweeg: de gedachte dat deze leveranciers de hele dag buiten waren, gebruind en gezond, terwijl ik hier

binnen, met een huidtint die het midden hield tussen geel en grijs, mijn dagen vol stress doorbracht, met koffie als brandstof, in het hart van een keuken zonder ramen.

Dus maakte ik een plan om de stad uit te gaan om mijn eigen voedsel te gaan verbouwen en weer in verbinding te komen met de natuurlijke wereld. Ik had in mijn jeugd regelmatig tijd op het platteland doorgebracht met het verkennen van bossen, het jagen op konijnen en het maken van kampvuren. Aanvankelijk was ik bang om de sprong te wagen, dus nadat ik weggegaan was bij het restaurant, bleef ik nog een tijd in Londen rondhangen, niet in staat mijn vrienden en de veilige cocon van de stad helemaal achter me te laten. Uiteindelijk pakte ik toch, na veel aanmoediging, mijn koffers en vertrok samen mijn hond Loki.

Ik trok in de cottage van mijn ouders in Suffolk, ten oosten van Londen, en begon met een particulier cateringbedrijf om de eindjes aan elkaar te knopen, zodat ik ons nieuwe thuis in een kleine boerderij zou kunnen veranderen. Omdat ik diep in het koude januari verhuisde, was de grond bevroren en keihard. Ik kon er niet in graven en er niets op verbouwen. Kippen leggen 's winters geen eieren en vroegen geen volledige commitment van mij met deze nieuwe manier van leven, maar ik had gehoord dat het superleuk was om voor varkens te zorgen. Zij leken me een geschikte eerste stap om me te laten wortelen, in elk geval lang genoeg om niet bij de eerste de beste tegenslag het bijltje erbij neer te gooien zonder het echt geprobeerd te hebben. Dus begon ik met een online zoektocht en kwam uit bij een dame die Mangalitsa's fokte, een wollig, zeldzaam ras dat geroemd werd om zijn donker dooraderd vlees, dat heel geschikt was om te roken. Overtuigd door hun vrolijke varkenskarakter deed ik een aanbetaling voor vier biggetjes die over een paar weken klaar waren om te vertrekken. Dat gaf me voldoende tijd om een hok voor ze te bouwen in de bossen.

De dame kwam aanrijden zonder aanhanger: de kleine biggetjes stonden gewoon in een bench op de achterbank van haar gedeukte Subaru. Ik zal nooit vergeten hoe die biggetjes roken toen ze de deur opende, en haar brede lach toen ze het gammele hok zag dat we voor ze gebouwd hadden. De auto kon niet dicht genoeg bij het hok komen, dat diep in het bos stond aan de voet van een steile, met doornige bramen begroeide heuvel. Ze zei dat dat geen probleem was. Ze pakte de biggetjes een voor een bij hun achterpoten en duwde ze in een kruiwagen naar het hok. Ze krijsten het werkelijk uit. Maar zodra ze de diertjes neerzette en hun neuzen zich realiseerden waar ze beland waren, kwam er onmiddellijk een diepe rust over ze heen, alsof ze het gevoel hadden thuis te zijn gekomen. Je kon echt blijdschap in hun ogen zien en ze maakten sprongetjes met hun harige achterste terwijl hun sterke snuiten diep in de rijke grond woelden en er zwart en knabbelend op eikels weer uit kwamen. Ze bewogen in één lijn ploegend door het kniehoge tapijt van roestkleurige eikenbladeren en legden allerlei schatten bloot.

# KRABTOAST

## met venkel & bloedsinaasappel

WONEND AAN DE KUST VAN DORSET HEBBEN WE HET GELUK dat we toegang hebben tot heel speciale verse krab. Krab is zeer duurzaam. Er leven heel veel exemplaren bij onze kust. We vangen er meer dan de rest van Europa en exporteren er veel meer dan we opeten. Het belangrijkste echter is onze manier van vangen. Ondermaatse en vrouwelijke krabben worden meteen teruggezet en er is maar weinig bijvangst, vooral in vergelijking met de ongelofelijk destructieve methoden als sleepnetvisserij. Een van onze lokale boerderijwinkels verkoopt ze klaar voor consumptie, in de schaal gekookt waarna het vlees eruit gepeuterd is. Een ware traktaatje voor thuis. In de lente gebruik ik graag krab in een risotto (zie blz. 126) en in de zomer bij linguine, maar in de winter maken we optimaal gebruik van het citrusseizoen en serveren we hem op dikbeboterde toast, met veel citroen en peterselie en deze frizzure salade met rauwe venkel en bloedsinaasappel. Een heel simpel te maken gerecht met fantastische smaken.

VOOR 2 PERSONEN  
ALS HOOFDGERECHT,  
OF 4 ALS VOORGERECHT

*1 krab, leeggehaald (wit  
en bruin vlees)*

*2 eetl. Mayo, zelfgemaakt  
(zie blz. 307), of van  
goede kwaliteit uit de  
winkel*

*1 citroen*

*bosje verse peterselie*

*2 bloedsinaasappels*

*1 venkelknol*

*1 krop radicchio of  
roodlof*

*olijfolie*

*bosje verse peterselie of  
dragon*

*warme beboterde toast,  
voor erbij*

Doe het bruine krabvlees in een kom met de mayo en knijp er een scheutje citroensap bij (begin met ongeveer een derde van de citroen). Meng goed. Het bruine vlees moet bijna in de mayo smelten en een mooie saus vormen. Hak de peterselie fijn en doe samen met het witte krabvlees, een snuf zout en veel peper in de kom. Roer alles rustig door elkaar. Proef even om te checken wat er nog bij moet: het zou al lekker moeten zijn, maar misschien kan het nog een extra kneepje citroen of wat zout gebruiken.

Schil de sinaasappels dik met een scherp mes en snijd de partjes tussen de vliezen uit; zorg dat er niets van het bittere witte ‘merg’ meekomt. Dit proces geeft heel veel voldoening! Doe de partjes in een kom samen met eventueel opgevangen sap van de snijplank. Schaaf de venkel fijn, scheur de radicchio en voeg beide groenten toe. Sprengel er wat kwaliteitsolijfolie over en voeg een kneepje citroensap en zout en peper toe. Roer even goed en doe de fijngehakte peterselie erbij. Verdeel een dikke laag krab over warme, beboterde toast en serveer met de salade en een partje citroen. Geniet ervan!





## ASPERGES & ZACHTGEKOOKTE EIERN

VANAF HET EERSTE MOMENT DAT DE ASPERGES IN DE LENTE TEVOORSCHIJN KOMEN tot het eind van het aspergeseizoen is dit is een soort ritueel voor mij. Het is een droomontbijt of -brunch voor een zonnig voorjaarsweekend. Ik eet dit gerecht graag buiten, luisterend naar de radio. Wat is er nu lekkerder dan beboterde toast met citroenige asperges gedoopt in de rijke dooiers van eieren van je eigen blije kippen?

Asperges zijn het ultieme voorbeeld van de geluuksmomenten van seizoenseten. Het aspergeseizoen is kort, slechts een maand of drie. Ik profiteer er graag optimaal van door ze in die periode zó vaak te eten dat ik aan het eind ook wel toe ben aan iets anders. Daarna wacht ik negen maanden geduldig en bouwt de voorpret zich weer op. Nooit zou ik een geïmporteerde asperge van elders uit de wereld eten; en als de eerste kopjes zich boven de grond laten zien, herhaalt de hele cyclus zich en eet ik ze weer enthousiast.

Dit is meer een manier dan een recept. Maar laten we zeggen dat het voor drie personen is.

VOOR 3 PERSONEN

*3 eieren*

*bosje verse bieslook, kervel  
en munt*

*veel boter*

*goed brood*

*1 bundel groene asperges,  
houtige uiteinden  
verwijderd*

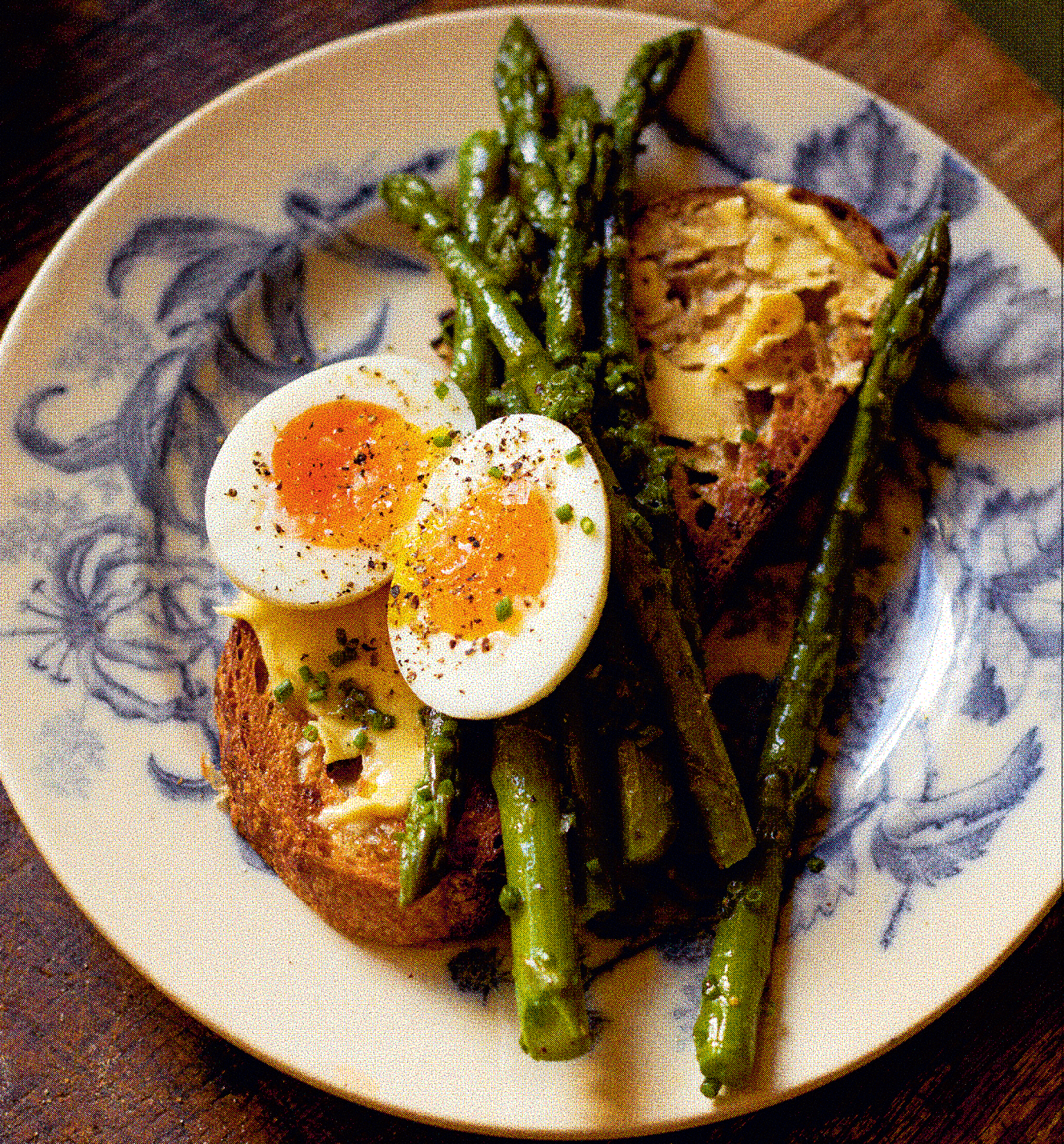
*1 biologische citroen*

*prosciutto, of wat gerookte  
forel (optioneel)*

Vul een pan die groot genoeg is voor alle asperges met water en breng aan de kook. Laat voorzichtig de eieren in het water zakken en zet de kookwekker op stipt 6½ minuut. Hak intussen de kruiden, haal de boter uit de koelkast, snijd het brood en maak je klaar voor de strijd. Een perfect ontbijt is een tweemansoperatie: als de timing niet goed is, krijg je koude eieren op toast die zijn krokantheid al verloren is.

Voeg na 3 minuten zout toe aan het water waar de eieren in liggen, laat de asperges erin zakken en zet de broodrooster aan. Actiedoelen zodra de timer afgaat: giet de asperges en eieren af en laat de eieren schrikken onder de koude kraan, maar laat de asperges in de hete droge pan liggen en voeg een flinke klont boter, een snuf zout en de kruiden toe. Schud alles om en houd warm in de pan. De een bebotert dan de toast en de ander pelt de eieren.

Rasp zodra dat klaar is wat citroenschil over de asperges en knijp er een beetje citroensap over. Leg de asperges op de beboterde toast met de eieren ernaast en bestrooi met nog wat gehakte kruiden en zout en peper. Je hebt nu krokante toast druipend van de boter, een perfecte, vloeibare dooier en goed gekruide, sappige asperges met een heerlijke bite.



## GESTOOMDE ABRIKOZENCAKEJES

EEN GESTOOMD CAKEJE IS IETS FANTASTISCH: makkelijk te maken, sappig en luchtig. Deze cakejes zijn gemaakt met abrikozen op de bodem van de vormpjes, die bij het omkeren in het cakeje druipen. Abrikozen zijn mijn favoriete vruchten om mee te koken, de wrange smaak is hemels bij het zoete cakeje. Maar het abrikozen-seizoen is kort en dit gerecht is het hele jaar door lekker, dus vervang ze dan door ander gestoofd, niet te nat fruit. En neem in de winter marmelade.

VOOR 4 PERSONEN

voor de gestoofde  
abrikozen

40 g boter

6 abrikozen, gehalveerd en  
ontpit

3 eetl. kristalsuiker

scheutje calvados, madera  
of een andere zoete  
sterkedrank

voor de cakejes

90 g boter, op

kamertemperatuur, plus  
extra voor het invetten

90 g kristalsuiker

geraspte schil en sap van  
1 biologische citroen

2 eieren, losgeklopt

115 g zelfrijzend bakmeel

½ theel. bakpoeder

2 eetl. volle melk

voor erbij

zelfgemaakte custard, ijs,  
crème fraîche of double  
cream

Verhit de oven tot 180 °C en vet vier gladde pudding-vormpjes van 7,5 x 5 cm met boter. Begin met de abrikozen. Verhit de boter in een pan waarin de abrikozen in een enkele laag knus tegen elkaar passen en leg ze er als de boter gaat schuimen met het snijvlak naar beneden in. Bestrooi met de suiker en verhit 4 minuten tot de abrikozen zachter worden, keer ze en schenk de calvados erbij. Verhit nog 3 minuten, draai het vuur uit en laat ze in hun eigen sap liggen. Ze moeten voldoende zijn gestoofd dat ze zacht zijn en er een lekkere siroop is ontstaan, maar ze mogen niet uit elkaar vallen.

Klop voor de cakejes de boter, suiker en citroenschil circa 5 minuten met een elektrische of standmixer bleek en luchtig. Schenk de losgeklopte eieren er met de mixer draaiende langzaam bij. Zeef het bakmeel en bakpoeder erbij, spatel ze erdoor en roer de melk en het citroensap erdoor.

Leg op de bodem van elk vormpje drie abrikozenhelften en een flink eetlepel van de siroop. Schep het cakebeslag erop maar vul de vormpjes niet tot de rand, want het gaat flink rijzen. Leg op elk vormpje een rondje bakpapier. Je kunt ze in de koelkast bewaren tot je ze gaat stomen. Zet ze in een bakplaat met hoge rand of een braadslee en vul die tot halverwege de vormpjes met kokend water. Dek de braadslee strak af met aluminiumfolie en stoom de cakejes 35-40 minuten. Steek een spies in het midden om te controleren of ze gaar zijn; die moet er weer schoon uit komen. Neem uit de oven, haal het bakpapier eraf en haal een mes langs de cakejes. Keer ze in kommen en serveer met zelfgemaakte custard, ijs, crème fraîche of double cream.

